

Salsa de Tomate Bsica

Makes: 6 Servings

Esta salsa de tomate básica está repleta de sabor e ingredientes frescos. Utilícela como aderezo para pasta o pollo al horno y así agregar un refuerzo de vitamina C a su comida.

Ingredients

- 2 tablespoons** aceite vegetal
- 1** cebolla mediana (picada)
- 3 cloves** ajo enteros (picados)
- 1 pound** tomates frescos (sin semillas y picados)
- 1 tablespoon** albahaca seca (oregano o condimento italiano si desea)
- 1/2 teaspoon** pimienta negra
- 1/4 teaspoon** sal
- 1 teaspoon** azúcar
- 3 tablespoons** pasta de tomate

Directions

1. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego mediano. Añada la cebolla y cocine hasta que estén suaves. Agregue el ajo y cocine por 1 minuto.
2. Agregue el tomate, pimienta, sal y azúcar. Si está usando albahaca, orégano o aderezo italiano, añádalos también.
3. Cocine por 15 minutos.
4. Agregue la pasta de tomate y cocine por otros 15 a 20 minutos.